F

CUISEUR VAPEUR MIXEUR

INTRODUCTION

Nous vous remercions de l'achat de ce Cuiseur Vapeur Mixeur. Cet appareil vous permettra de préparer des repas sains et savoureux pour votre enfant en toute simplicité. Afin de profiter pleinement de toutes ses fonctionnalités, merci de lire attentivement la notice et de la conserver pour consultation ultérieure.

AVERTISSEMENTS

Les précautions suivantes doivent être respectées chaque fois que l'on utilise un appareil électrique et plus particulièrement en présence d'enfants.

- Vérifiez avant la première utilisation que la tension de votre installation électrique soit compatible avec l'appareil.
- Placez toujours le cuiseur vapeur mixeur sur une surface plane et sèche, hors de portée des enfants.
- Ne mettez jamais en marche l'appareil sans avoir rempli la cuve avec la quantité d'eau requise.
- Laissez refroidir l'appareil 15 min environ entre 2 utilisations.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- En cas de dysfonctionnement, ne démontez pas l'appareil, même pour changer un cordon endommagé. Il doit être réparé par notre service après vente avec des outils spéciaux afin d'éviter un danger.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des fermes ;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui – même est endommagé.

- Manipulez les lames avec beaucoup de précaution, et particulièrement lorsque vous videz ou nettoyez le bol et les lames, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- L'appareil devient très chaud lors de la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du bol et du réservoir d'eau lors de la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et d'installer, de retirer ou de positionner des éléments.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Allègre Puériculture décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Videz toujours le réservoir d'eau après utilisation.
- Assurez-vous de ne pas remplir le réservoir au-delà de la capacité maximale (210ml ou niveau « max » gradué sur le bol et sur la fenêtre du réservoir d'eau)
- Assurez-vous que les lames ne sont pas recouvertes de nourriture avant d'activer la fonction vapeur.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau lors de la cuisson à la vapeur. Il est possible que de l'eau chaude et de la vapeur s'échappent de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, si nécessaire, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou la soupape de vapeur.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour bébé.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil. Utilisez de préférence une eau peu chargée en calcaire. Des traces blanches peuvent être présentes au fond du réservoir d'eau. Ces tâches ne sont pas dangereuses pour votre enfant et peuvent être enlevées facilement à l'aide d'un torchon humide.
- Mixez les aliments par cycles de 10 secondes, et ne dépassez pas 30 secondes de mixage en continu.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

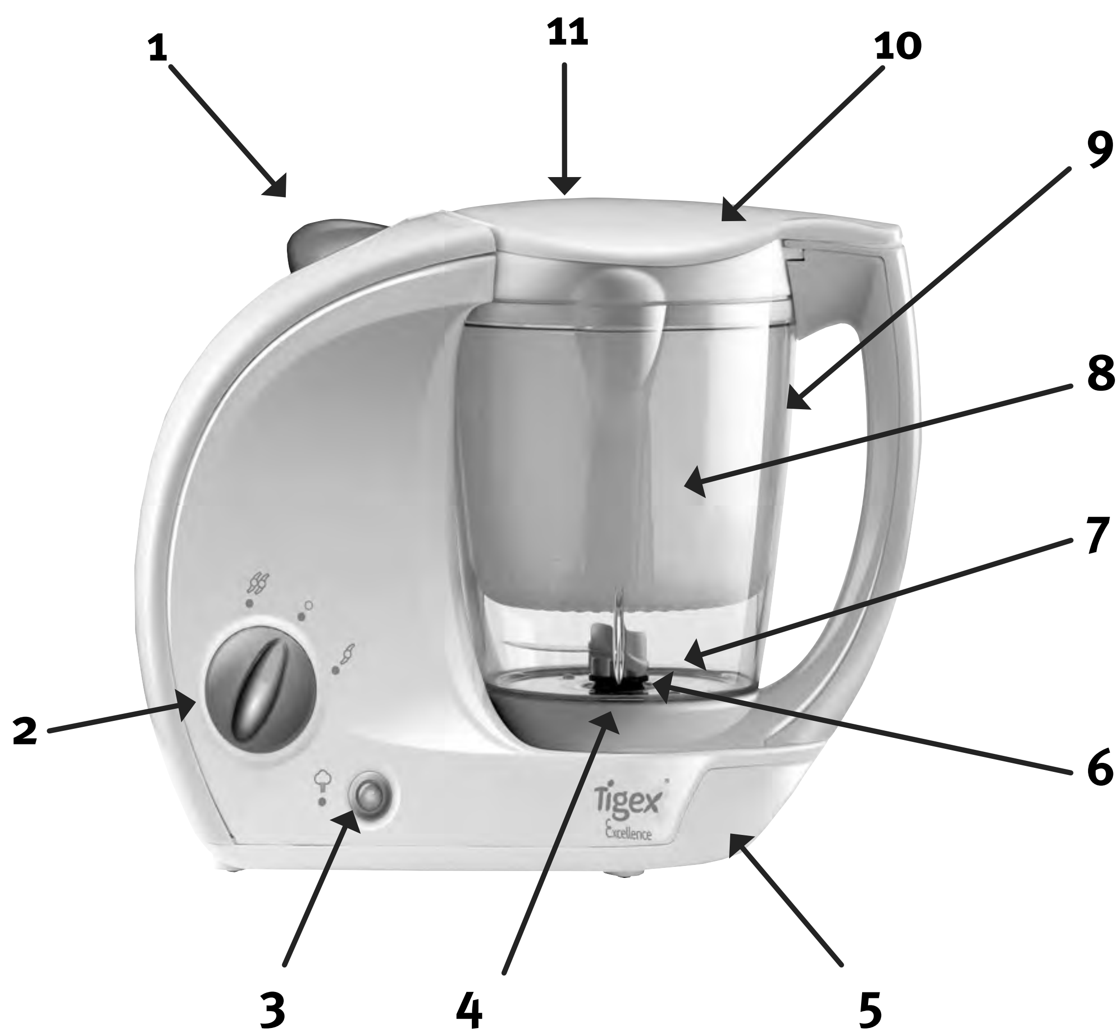
CARACTERISTIQUES

- Cuisson vapeur pour préserver toutes les vitamines
- Pratique : cuit et mixe les aliments dans le même bol
- Double panier saveur pour un meilleur apprentissage du goût et un respect des saveurs
- Préparation jusqu'à 4 repas à l'avance grâce à un bol grande contenance (900ml)
- Fonction double mixage pour des préparations adaptées à l'âge de bébé : double lame - mixage puissant pour une texture lisse de 4 à 10 mois, et simple lame - mixage modéré pour une texture petits morceaux dès 10 mois.
- Spatule clipsable à l'arrière du cuiseur vapeur-mixeur permettant de retirer les paniers sans se brûler et de racler la purée efficacement.
- Bip fin de cuisson

DESCRIPTION

1- Bouchon du réservoir d'eau
2- Bouton de mixage : mixage rapide (texture lisse) à gauche,
mixage modéré (texture petits morceaux) à droite
3- Bouton marche/arrêt et témoin lumineux de cuisson
4- Collerette de la lame sous le fond du bol
5- Base
6- Joint
7- Lame (purées)
8- Double panier de cuisson (1/2 panier emboîté verticalement dans un grand panier)
9- Bol de cuisson
10- Couvercle du bol
11- Sortie vapeur
12- Spatule

Attention, au moment de l'achat, la spatule est scotchée sur la cale au dessus du cuiseur vapeur mixeur.





12


1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

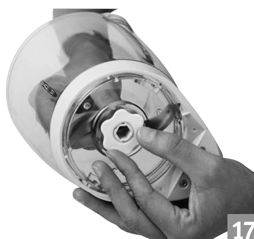
11

12

13

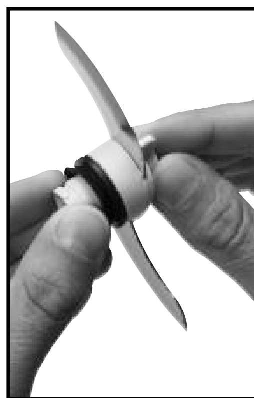
14

15

16

17

18

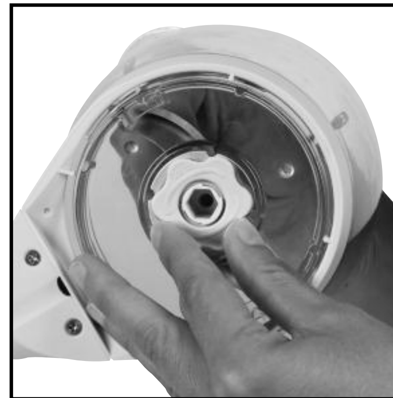
Important montage/démontage de la lame



1/ Positionnez le joint avec la partie ventouse (partie évasée) vers le bas




2/ Mettez la fleur sous le bol avec la partie rétrécie directement sous le bol en maintenant la lame de l'autre côté.



3/ Faites 1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
Attention : Tirez sur la fleur pour vérifier que la lame est bien vissée.

Cuisson à la vapeur

1/ Dévissez le bouchon du réservoir d'eau. **1**

2/ Remplissez le réservoir d'eau via l'orifice selon le guide de cuisson ci-après. **2**

3/ Vissez le bouchon du réservoir d'eau en faisant coïncider l'ovale de couleur du bouchon avec le trait inscrit sur le haut du mixeur cuiseur. **3**

4/ Pivotez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer. **4**

5/ Coupez les aliments en petits dés. **5**

6/ Placez les petits dés dans le grand panier.

Si vous souhaitez séparer les types d'aliments pour ensuite les mixer séparément (et ne plus mélanger les saveurs) :

- placez d'abord le 1/2 panier dans le grand panier en respectant le 1/2 cercle délimité par les arêtes du grand panier. **6**

- disposez les aliments séparément dans chaque compartiment. **7**

7/ Disposez le(s) panier(s) dans le bol de cuisson et placez le couvercle du bol correctement. Vérifiez qu'il n'y a pas de jeu.

8/ Positionnez le bol sur la base et verrouillez-le. Il n'est pas nécessaire de démonter la lame. **8**

9/ Branchez l'appareil.

10/ Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour déclencher la cuisson. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que la cuisson est en cours. **9**

11/ Le bip sonore et l'arrêt du témoin lumineux indiquent la fin de la cuisson.

12/ Débranchez l'appareil. Enlevez le couvercle.

13/ Retirez le(s) panier(s) à l'aide la spatule. 10 11 Conservez le bouillon et utilisez la quantité souhaitée pour votre purée.

14/ Pour retirer le bol de sa base, dévissez-le en le prenant par la poignée et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mixage

1/ Placez les aliments cuits du grand panier directement dans le bol de cuisson. 12

2/ Verrouillez le couvercle du bol. 13

4/ Branchez l'appareil.

5/ Tournez le bouton de mixage sur la droite ou sur la gauche suivant la vitesse de mixage souhaitée pendant environ une dizaine de secondes :

- Texture lisse : tournez le bouton vers la gauche §§ (vitesse rapide) 14

- Texture avec petits morceaux : tournez le bouton vers la droite § (vitesse modérée) 15

Si le mixage ne se fait pas, vérifiez que le bol est verrouillé sur la base et que le couvercle est bien emboîté. Il se peut que le bouton de mixage se déboîte légèrement pendant l'opération de mixage, ce qui est normal.

6/ Recommencez l'étape précédente jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Ne mixez pas plus de 30 secondes d'affilée.

Débranchez l'appareil.

7/ Déverrouillez le bol à l'aide de la poignée.

8/ Ouvrez le couvercle du bol et retirez la purée obtenue. Vous pouvez vous servir de la spatule pour racler le bol. 16

Recommencez l'opération avec les aliments contenus dans le 1/2 panier.

9/ Lavez la spatule et accrochez la au dos du cuiseur vapeur mixeur. 17

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il soit froid avant de procéder au nettoyage.
N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
Le bol, le bouchon du réservoir, la collerette, le joint, les lames, les paniers de cuisson, le bol de cuisson, le couvercle du bol et la spatule peuvent être lavés à l'éponge à l'eau et au savon ou être lavés au lave vaisselle.
Nettoyez l'ensemble lames avec précaution : les lames sont très coupantes.

N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/ tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.

Si nécessaire, utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.

Après le nettoyage de la lame, veillez à ce que le joint soit correctement replacé (voir photo : la partie évasée du joint est placée vers le bas).

DÉTARTRAGE

Au fil des utilisations et en fonction de la qualité de l'eau utilisée, un dépôt calcaire peut recouvrir le fond du réservoir d'eau.

Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

Détartrez régulièrement votre appareil en versant dans le réservoir d'eau un mélange de 100ml d'eau chaude + 100ml de vinaigre blanc.

Laissez agir pendant environ 30 minutes avant de vider le réservoir et de l'essuyer au moyen d'un chiffon humide.

Remplissez le réservoir avec 200ml d'eau et mettez l'appareil en position vapeur pendant 20 minutes en laissant le bol vide avant de l'utiliser à nouveau pour la cuisson d'aliments.

N'utilisez pas de produits détergents.

GUIDE DE CUISSON (bol rempli au maximum soit une contenance de 900ml ou 400 à 450g de nourriture)

Aliments	Quantité d'eau max (niveau d'eau*)	Temps de cuisson estimé**
FRUITS	2	14 MINUTES
Pommes	2	14 MINUTES
Fraises	2	14 MINUTES
Pêches	2	14 MINUTES
Poires	2	14 MINUTES
LÉGUMES		
Brocolis	3	17 MINUTES
Carottes	3	17 MINUTES
Chou-fleur	3	17 MINUTES
Fenouil	3	17 MINUTES
Haricot verts	2	14 MINUTES
poireaux	3	17 MINUTES
courgettes	2	14 MINUTES
Pois	3	17 MINUTES
Pommes de terre	3	17 MINUTES
Epinards	3	17 MINUTES
Tomates	3	17 MINUTES
VIANDE		
Agneau, Bœuf, Poulet...	3	17 MINUTES
POISSON		
Cabillaud, Saumon, Truite...	3	17 MINUTES

Pour un bol rempli à la moitié (200 à 250 g de nourriture), passez au niveau d'eau inférieur (par exemple, pour cuire un bol rempli à moitié de pommes de terre, mettez un niveau 2 d'eau (160 ml) au lieu du niveau 3 requis pour un bol rempli au maximum.)

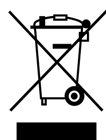
Pour réchauffer les aliments, remplissez le réservoir au niveau 1 (temps estimé : 10 minutes).
Pour décongeler les aliments, remplissez le réservoir au niveau 2.
**Les niveaux 1, 2 et 3 sont indiqués sur la fenêtre du réservoir d'eau et sur le bol (niveau 3 = max = 210 ml).*
*** Temps donnés à +/- 1 minute près*

Dépannage

Problème	Solution possible
Le mixage ne fonctionne pas	Vérifiez que le bol est verrouillé sur la base et que le couvercle est bien emboîté.
Le bol fuit	Vérifiez que le joint est bien fixé (voir le paragraphe sur la mise en place de la lame).
Le conduit de vapeur s'est déboîté dans le couvercle	Repositionnez-le

GARANTIE

Une garantie de 2 ans vous est offerte, sous réserve de la bonne utilisation de l'appareil, dans les conditions indiquées dans le mode d'emploi. Les réparations sont totalement prises en charge par le fabricant, en cas de pièces défectueuses ou de défauts de l'appareil. Tout autre dommage est exclu de la garantie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Le câble et la prise sont exclus de la garantie au cas où ils auraient été détériorés.
A partir de la date d'achat et pendant 2 ans, tous les défauts reconnus sont pris en charge par le fabricant, sans coût supplémentaires. Cette prise en charge de coûts doit faire l'objet d'un accord préalable. Veillez à toujours joindre à l'envoi de l'appareil le bon de garantie (ou tout autre preuve d'achat datée) où figure clairement la date d'achat.
Sans justificatif, l'appareil vous sera retourné contre remboursement de la facture.
Cette garantie s'applique dans l'ensemble des pays où ce produit est vendu.
En tout état de cause, la garantie légale s'applique conformément à la loi.



Marquage WEEE – Informations pour le consommateur. Mise au rebut des produits en fin de vie. Conformez-vous à la législation en vigueur et ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.

NL

GEBRUIKSAANWIJZING
STOOMKOKER-BLENDER

INLEIDING
Wij danken u voor de keuze van deze Stoomkoker-Blender. Met dit apparaat zult u eenvoudige smakelijke maaltijden kunnen bereiden voor uw kind. Heel eenvoudig.
Om de geboden functies optimaal te benutten, raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en te bewaren om later te kunnen raadplegen.

VOORZORGSMAATREGELEN
Onderstaande voorzorgsmaatregelen moeten altijd in acht genomen worden bij het gebruik van elektrische apparaten, en in het bijzonder in bijzijn van kinderen.

- Controleer, voordat u het apparaat in gebruik neemt, of de door uw stroomnet geleverde elektriciteit geschikt is voor het toestel.
- Plaats de stoomkoker-blender altijd op een vlakke en droge ondergrond, buiten bereik van kinderen.
- Zet het apparaat nooit aan zonder van tevoren de benodigde hoeveelheid water in het waterreservoir te hebben gedaan.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vergeet niet om na gebruik de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dompel het apparaat nooit in het water.
- Demonteer het apparaat niet zelf in geval van storing, zelfs niet om een beschadigd snoer te vervangen. Om eventuele risico's te voorkomen moeten reparaties worden uitgevoerd door onze serviceafdeling die over de geschikte gereedschappen beschikt.
- Een beschadigd netsnoer moet vervangen worden door de fabrikant, door zijn serviceafdeling of door een andere bevoegde reparateur, om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en hiermee vergelijkbare toepassingen, zoals :
  - keukenhoek voor het personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen ;
  - boerderijen ;
  - gebruik door gasten in hotels, motels en dergelijke etablissementen ;
  - omgevingen zoals bijvoorbeeld pensions en bed & breakfast.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met lichamelijke, sensorische of verstandelijke beperkingen of door personen met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een met hun veiligheid belaste persoon of van te voren instructies hebben gekregen voor het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.

- Hanteer de messen voorzichtig, in het bijzonder bij het legen of afwassen van de beker en het schoonmaken van de messen, want ze zijn zeer scherp.
- Als de messen geblokkeerd zijn, moet u altijd eerst de stekker uit het stopcontact nemen voordat u de ingrediënten verwijderd die het incident veroorzaakten.
- Het apparaat wordt eet tijdens het stoomkoken en kan brandwonden veroorzaken. Gebruik altijd de handgreep om de beker te pakken.
- Let op het vrijkomen van hete damp uit de beker en het waterreservoir wanneer u de deksel oplicht.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het aanstaat.

Let op

- Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat installeert of schoonmaakt en voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. In geval van onjuist gebruik, voor beroepsmatige of semi-professionele doeleinden of in strijd met de instructies van de gebruiksaanwijzing, kan de garantie vervallen. Allège Puériculture kan dan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade.
- Maak na gebruik altijd het waterreservoir leeg.
- Let op dat u de maximum inhoud van het waterreservoir niet overschrijdt (210 ml of peilstreep 'max' op de beker en op het kijkglas van het waterreservoir).
- Let op dat er geen voedingsmiddelen op de messen zitten wanneer u de functie stoomkoken inschakelt.
- Verplaats het apparaat niet en licht het niet op tijdens het gebruik.
- Vul in geen geval water bij in het waterreservoir tijdens het stoomkoken. Het gevaar bestaat dat er heet water of hete damp uit het apparaat ontsnapt.
- Controleer, voordat u de deksel opent om voedingsmiddelen toe te voegen in de blender, dat de deksel na het koken voldoende is afgekoeld.
- Steek geen voorwerpen in de opening van het waterreservoir of in de stoomklep.
- Controleer altijd op de rug van uw hand de temperatuur van de voedingsmiddelen voordat u uw kind eten geeft.
- Controleer altijd de consistentie van de babyvoeding.
- Ontkalk het apparaat regelmatig om beschadiging te voorkomen. Gebruik bij voorkeur zacht water. Er kunnen witte sporen achterblijven onderin het waterreservoir. Deze zijn niet schadelijk voor uw kind en kunnen gemakkelijk verwijderd worden met behulp van een vochtig doekje.
- Mix de voedingsmiddelen in cycli van 10 seconden. Beperkt de continue mengtijd tot 30 seconden maximum.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle normen betreffende elektromagnetische velden (EMV). Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften gedefinieerd op basis van de

huidige wetenschappelijke kennis, mits het op behoorlijke wijze en met inachtneming van de instructies van deze gebruiksaanwijzing gebruikt wordt.

KENMERKEN

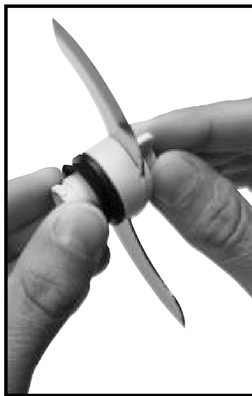
- Stoomkoken om alle vitamines te behouden
- Praktisch: koken en mixen in dezelfde beker
- Dubbele mand om optimaal kennis te maken met de verschillende smaken en ze beter te onderscheiden.
- Mogelijkheid om tot 4 maaltijden van tevoren klaar te maken, dankzij de grote beker (900ml)
- Dubbele mengfunctie voor bereidingen die speciaal geschikt zijn voor de baby: dubbel mes voor het mengen bij hoge snelheid voor een gladde textuur voor baby's van 4 tot 10 maanden; enkel mes voor het mengen bij gematigde snelheid voor een textuur met kleine stukjes voor baby's vanaf 10 maanden.
- Spatel, met spatelhouder aan de achterkant van de stoomkoker-blender, om de mandjes uit de beker te nemen zonder uw vingers te branden en om de puree eenvoudig op het bordje over te doen.
- Smoothie-functie met speciaal mes voor smoothies.
- Waarschuwingssignaal aan het eind van de kooktijd.

BESCHRIJVING

1- Dop van het waterreservoir
2- Mengknop : snel mixen (gladde textuur) naar links, matig snel mixen (textuur met kleine stukjes) naar rechts
3- Aan-uit knop en controlelampje stoomkoken
4- Bevestigingsring van het mes onder de bodem van de beker
5- Basis
6- Pakking
7- Mes (puree)
8- Dubbele mand (halve mand die in een grote mand geplaatst wordt)
9- Kook- en mixbeker
10- Deksel van de beker
11- Dampopening
12- Spatel

Let op : bij aankoop is de spatel met plakband bevestigd op het verpakkingselement boven de stoomkoker-blender.

Belangrijk : monteren/demonteren van het mes

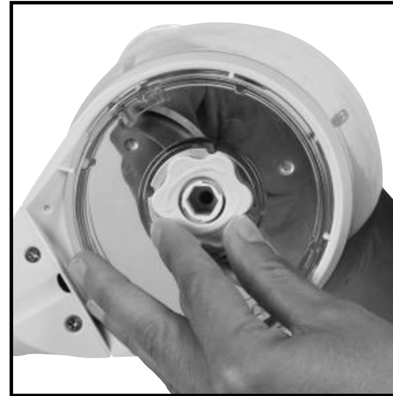


1/ Plaats de afdichting met de zuignap (het wijd uitlopende deel) naar beneden.





2/ Plaats de bloem onder de kom met het smalle deel direct onder de kom en houd tegelijkertijd het mes aan de andere kant vast.



3/ Draai 1/4 slag tegen de wijzers van de klok in.
Let op : Trek aan de bloem om te controleren of het mes goed vastgedraaid is.

Stoomkoken

1/ Draai de dop van het waterreservoir open. **1**

2/ Vul het waterreservoir door de opening, zie de hoeveelheden in onderstaande tabel van de kookaanwijzingen. **2**

3/ Draai de dop van het waterreservoir weer dicht, waarbij het gekleurde ovaal van de dop uitgelijnd moet worden met de streep op de bovenkant van het apparaat. **3**

4/ Draai het deksel in de richting van de wijzers van de klok en licht het op om het eraf te halen. **4**

5/ Snijd de ingrediënten in kleine blokjes. **5**

6/ Plaats de stukjes in de grote mand.

Indien u de voedingsmiddelen afzonderlijk wilt koken om ze apart te mixen (om de smaken niet te vermengen) :

- plaats eerst de halve mand in de grote mand volgens de merktekens op de rand van de grote mand. **6**

- plaats de ingrediënten apart in elk van de manden. **7**

7/ Plaats de mand(en) in de kookbeker en plaats de deksel goed op de beker. Controleer dat er geen speling is.

8/ Plaats de kom op de basis en vergrendel hem. Het mes hoeft niet gedemonteerd te worden. **8**

9/ Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

10/ Druk op de Aan-uit knop om het kookproces te starten. Het controlelampje gaat aan om aan te geven dat het koken bezig is. **9**

11/ Het waarschuwingssignaal en het gedoofde controlelampje geven aan dat het kookproces beëindigd is.

12/ Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Haal het deksel eraf.

13/ Haal het/de mandje(s) eruit met behulp van de spatel. 10 11 Bewaar de bouillon en gebruik de gewenste hoeveelheid voor uw puree.

14/ Draai de kom, om hem van de basis te halen, door hem bij het handvat te pakken en te draaien in de richting van de wijzers van de klok.

Probleem/Oplossing/Reparatie

Mixen

1/ Doe de gaargekookte ingrediënten van de grote mand rechtstreeks over in de beker. 12
2/ Vergrendel de deksel van de beker. 13
3/ Plaats de beker op de basis en vergrendel hem.
4/ Steek de stekker in het stopcontact.
5/ Draai de mengknop gedurende ongeveer tien seconden naar rechts of naar links, afhankelijk van de gewenste snelheid :
- Gladde textuur : draai de mengknop naar links §§ (hoge snelheid) 14
- Textuur met kleine stukjes : draai de mengknop naar rechts § (gematigde snelheid) 15

Als de mixer niet start moet u controleren of de beker goed vergrendeld is op de basis en of de deksel goed op de beker zit. Het is mogelijk dat de mengknop iets verschuift tijdens het mixen, dit is normaal.
6/ Herhaal de hierboven beschreven bewerking tot de gewenste consistentie verkregen is.
Neem de stekker uit het stopcontact.
7/ Ontgrendel de beker met behulp van de handgreep.
8/ Open de deksel van de beker en doe de puree over op een bordje. U kunt de beker schoonschrapen met de spatel. 16
Herhaal de bewerking met de ingrediënten van de halve mand.
9/ Maak de spatel schoon en bevestig hem aan de achterkant van de stoomkoker-blender. 17

REINIGING EN ONDERHOUD

Maat het apparaat altijd na gebruik schoon.
Neem de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
Dompel in geen geval het motorblok in het water.
De beker, de dop van het waterreservoir, de bevestigingsring, de pakking, de messen, de mandjes, de deksel van de beker en de spatel kunnen met een sponsje met water en afwasmiddel of in de vaatwasser gereinigd worden.
Wees voorzichtig bij het reinigen van de messen, ze zijn vlijmscherp.

Gebruik geen schurende producten. Gebruik geen bleekmiddel of chemische sterilisatietabletten of –vloeistof in het apparaat.

Indien nodig kan het motorblok schoongemaakt worden met een vochtig doekje.

Na schoonmaken van het mes moet de pakking weer zorgvuldig aangebracht worden (zie foto : de brede kant van de pakking naar onderen).

ONTKALKEN

Na verloop van tijd en afhankelijk van de hardheid van het water kan een laagje kalk op de bodem van het waterreservoir achterblijven.
Zet het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact.
Ontkalk het apparaat regelmatig door een mengsel van 100 ml warm water en 100 ml witte azijn in het waterreservoir te schenken.
Laat het mengsel ongeveer 30 minuten inwerken en schenk dan het reservoir weer leeg.
Maak het reservoir schoon met een vochtig doekje.
Vul het reservoir met 200 ml water en zet het apparaat gedurende 20 minuten in stand stoomkoken. Laat daarna de beker leeg voordat u hem opnieuw gebruikt voor het koken van voedingsmiddelen.
Gebruik geen detergentia.

KOOKAANWIJZINGEN (beker geheel gevuld, ofwel een inhoud van 900 ml of 400 tot 450 g voedingsmiddelen)

Voedingsmiddel	Max. hoeveelheid water (peilstreep)*	Kooktijd (bij benadering) **
FRUIT	2	14 MINUTEN
Appel	2	14 MINUTEN
Aardbei	2	14 MINUTEN
Perzik	2	14 MINUTEN
Peer	2	14 MINUTEN
GROENTE		
Broccoli	3	17 MINUTEN
Worteltjes	3	17 MINUTEN
Bloemkool	3	17 MINUTEN
Venkel	3	17 MINUTEN
Sperziebonen	2	14 MINUTEN
Prei	3	17 MINUTEN
Courgettes	2	14 MINUTEN
Erwtjes	3	17 MINUTEN
Aardappels	3	17 MINUTEN
Spinazie	3	17 MINUTEN
Tomaten	3	17 MINUTEN

VLEES		
Lam, Rund, Kip, ...	3	17 MINUTEN
VIS		
Kabeljauw, Zalm, Forel, ...	3	17 MINUTEN

Voor een half gevulde beker (200 tot 250 g voedingsmiddelen) gebruikt u een minder water. Bijvoorbeeld voor het koken van een halve beker aardappelen neemt u water tot peilstreep 2 (160 ml), in plaats van peilstreep 3 voor een geheel gevulde beker.

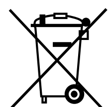
Voor het opwarmen van voedingsmiddelen vult u het waterreservoir tot peilstreep 1 (benodigde tijd bij benadering: 10 minuten)
Voor het ontdooien van voedingsmiddelen vult u het waterreservoir tot peilstreep 2.

** De peilstrepen 1, 2 en 3 zijn aangegeven op het kijkglas van het waterreservoir en op de beker (peilstreep 3 = max. = 210 ml).*
*** Tijden zijn gegeven met een precisie van +/- 1 minuut*

Probleem	Mogelijke oplossing
Het mixen werkt niet	Controleer of de kom vergrendeld is op de basis en of het deksel goed vast zit.
De kom lekt	Controleer of de afdichting goed vast zit (zie de paragraaf over het plaatsen van het mes).
Het stoomkanaal is losgekoppeld van het deksel	Plaats het weer terug

GARANTIE

Uw apparaat geniet een garantie van 2 jaar, mits goed gebruikt en met inachtneming van de instructies in deze gebruiksaanwijzing. In geval van defecte onderdelen of storingen van het apparaat worden alle reparaties uitgevoerd door de fabrikant. Alle overige schade is van de garantie uitgesloten. Schade voortvloeiend uit onjuist gebruik valt niet onder de garantie. Een beschadigde elektriciteitskabel en stekker vallen niet onder de garantie.
Vanaf de datum van aankoop en gedurende 2 jaar worden alle erkende defecten gerepareerd door de fabrikant, zonder bijkomende kosten. Deze kosteloze dienstverlening wordt geleverd na voorafgaande goedkeuring. Stuur in alle gevallen het garantiebewijs met duidelijke vermelding van de datum van aankoop (of een ander gedateerd bewijs van aankoop) mee wanneer u het apparaat voor reparatie opstuurt. Zonder garantiebewijs wordt het apparaat u onder rembours van de rekening teruggezonden.
Deze garantie is van toepassing in alle landen waar het apparaat verkocht wordt.
In alle gevallen is de wettelijke garantie van toepassing in overeenstemming met de wetgeving.



WEEE Markering – Informatie voor de consument. Verwijdering van afgedankte producten. Neem de geldende regelgeving in acht en verwijder uw producten niet met het huishoudelijk afval.



ISTRUZIONI PER L'USO

FRULLATORE CUOCICIBO A VAPORE

INTRODUZIONE

Vi ringraziamo per l'acquisto di questo Frullatore Cuocicibo a Vapore. Quest'apparecchio vi permetterà di preparare pasti sani e saporiti per il vostro bambino con molta semplicità.

Per approfittare interamente di tutte le sue funzionalità, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e conservatele per consultazioni ulteriori.

AVVERTENZE

Ogni volta che si utilizza un apparecchio elettrico ed in particolare in presenza di bambini devono essere rispettate le precauzioni seguenti.

- Verificate prima del primo utilizzo se la tensione del vostro impianto elettrico è compatibile con l'apparecchio.
- Mettete sempre il frullatore cuocicibo a vapore su una superficie piana e secca, non a portata dei bambini.
- Non avviate mai l'apparecchio senza avere riempito la vaschetta con la quantità d'acqua necessaria.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio 15 min circa tra 2 utilizzi.
- Non dimenticate di disinserire l'apparecchio dopo ogni utilizzo
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.
- In caso di cattivo funzionamento, non smontate l'apparecchio, neanche per cambiare un cavo danneggiato. L'apparecchio deve essere riparato dal nostro servizio dopo vendita con attrezzi speciali per evitare pericoli.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio dopo vendita o da persone qualificate per evitare pericoli..
- Quest'apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come :
  - angoli di cottura riservati al personale in depositi, uffici ed altri ambienti professionali ;
  - aziende agricole ;
  - l'utilizzo da parte dei clienti in albergo, motel ed altri ambienti a carattere residenziale ;
  - ambienti del tipo camere per gli ospiti.
- Quest'apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive d'esperienza o di conoscenza, eccetto in presenza di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari sull'utilizzo dell'apparecchio.
- Occorre sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzate mai l'apparecchio se la scheda, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Trattate le lame con molta precauzione, e particolarmente quando svuotate o pulite la ciotola

e le lame, poiché sono molto taglienti.
- Se le lame si bloccano, scollegate sempre l'apparecchio prima di ritirare gli ingredienti all'origine del bloccaggio.
- L'apparecchio diventa molto caldo durante la cottura al vapore e può causare ustioni in caso di contatto. Utilizzate sempre l'impugnatura per sollevare la ciotola.
- Fate attenzione al vapore bollente che fuoriesce dalla ciotola e dal serbatoio d'acqua durante la cottura e quando ritirate il coperchio.
- Non lasciate mai funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.

Attenzione

- Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo, e prima di installare, ritirare o piazzare gli elementi.
- Scollegate sempre l'apparecchio e lasciatelo raffreddare prima di pulirlo.
- Quest'apparecchio è destinato ad un uso domestico soltanto. Se non è utilizzato in modo adeguato, per fini professionali o semiprofessionali, o in modo non conforme con le istruzioni per l'uso, la garanzia può diventare caduca e Allègre Puériculture declina qualsiasi responsabilità per i danni provocati.
- Svuotate sempre il serbatoio d'acqua dopo l'uso.
- Accertatevi di non riempire mai il serbatoio oltre la capacità massima (210 ml oppure oltre il livello «max» graduato sulla ciotola e sulla finestra del serbatoio d'acqua.
- Accertatevi che le lame non siano coperte di cibo prima di attivare le funzione vapore.
- Non sollevate e non spostate l'apparecchio durante l'uso.
- Non riempite mai il serbatoio d'acqua durante la cottura al vapore, perchè è possibile che dall'apparecchio furiesca acqua calda e vapore.
- Prima di aprire il coperchio ed aggiungere altri ingredienti da frullare accertatevi, se necessario, che il coperchio si sia sufficientemente raffreddato dopo la cottura.
- Non inserite nessun oggetto nelle aperture del serbatoio d'acqua o della valvola di vapore.
- Verificare sempre la temperatura degli alimenti sulla parte posteriore della vostra mano prima di nutrire il vostro bambino.
- Verificare sempre la consistenza degli alimenti per bambino.
- Una disincrostazione regolare permette di evitare di danneggiare l'apparecchio. Utilizzate preferibilmente un'acqua poco calcarea. Alcune macchie bianche possono essere presenti in fondo al serbatoio d'acqua. Queste macchie non sono pericolose per il vostro bambino e possono essere tolte facilmente con un panno umido.
- Frullate gli alimenti con cicli di 10 secondi e non superate 30 secondi di frullatura senza interruzione.

Campi elettromagnetici (CEM)

Qest'apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Risponde alle norme di sicurezza stabilite in base alle conoscenze scientifiche attuali, se è trattato correttamente e conformemente alle istruzioni per questo modo d'uso.

CARATTERISTICHE

• Cottura al vapore per conservare tutte le vitamine
• Pratico : cuoce e frulla gli alimenti nella stessa ciotola.
• Cestino sapore doppio per un migliore apprendimento del gusto ed un rispetto dei sapori

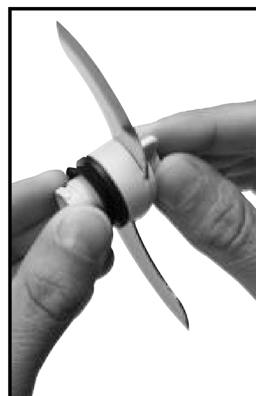
• Preparazione fino a 4 pasti in anticipo grazie ad una ciotola di di grande capacità (900 ml)
• Funzione doppia frullatura per preparazioni adeguate all'età di bambino : doppio lama - frullatura potente per una struttura liscia da 4 a 10 mesi, e semplice lama - frullatura moderata per una struttura piccoli pezzi fin dai 10 mesi.
• Spatola fissabile con clip dietro il frullatore cuocicibo a vapore che permette di togliere i cestini senza bruciarsi ed anche di grattare efficacemente la purea.
• Funzione smoothie grazie alla lama speciale smoothie fornita
• Bip di fine cottura

DESCRIZIONE

1- Tappo del serbatoio d'acqua
2- Bottone di frullatura: frullatura rapida (struttura liscia) verso sinistra, frullatura moderata (struttura piccoli pezzi) verso destra
3- Pulsante acceso/spento e spia luminosa di cottura
4- Flangia della lama sotto il fondo della ciotola
5- Base
6- Guarnizione
7- Lama (puree)
8- Doppio cestino di cottura (1/2 cestino inserito verticalmente in un cestino grande)
9- Ciotola di cottura
10- Coperchio della ciotola
11- Uscita vapore
12- Spatola

Attenzione, al momento dell'acquisto, la spatola è incollata con scotch al di sopra del frullatore cuocicibo a vapore.

Importante montaggio/smontaggio della lama



1/ Piazzate la guarnizione con la parte ventosa (parte svasata) verso il basso




2/ Mettete il fiore sotto la ciotola con la parte ristretta sotto la ciotola mantenendo ferma la lama dall'altro lato.



3/ Fate 1/4 di giro nel senso antiorario
Attenzione : Tirare sul fiore per verificare se la lama è avvitata bene.

Cottura al vapore

1/ Svitate il tappo del serbatoio d'acqua. 1

2/ Riempite il serbatoio d'acqua dall'orifizio secondo la guida di cottura qui di seguito. 2

3/ Avvitate il tappo del serbatoio d'acqua facendo coincidere l'ovale di colore del tappo con il trattino che si trova sulla parte alta del frullatore cuocicibo. 3

4/ Girate il coperchio in senso orario e sollevatelo per ritirarlo. 4

5/ Tagliate gli alimenti in piccoli cubetti. 5

6/ Mettete i cubetti nel cestino grande.

Se desiderate separare i tipi di alimenti per frullarli poi separatamente (e non mescolare più i sapori) :

- mettete dapprima il 1/2 cestino nel cestino grande rispettando il 1/2 cerchio delimitato dagli spigoli del cestino grande. 6

- Mettete gli alimenti separatamente in ogni compartimento. 7

7/ Mettete il/i cestino/i nella ciotola di cottura e mettete correttamente il coperchio della ciotola. Verificate se non c'è gioco.

8/ Piazzate la ciotola sulla base e chiudete. Non è necessario smontare la lama. 8

9/ Collegate l'apparecchio.

10/ Premete il pulsante acceso/spento per iniziare la cottura. La spia luminosa si accende per segnalare che la cottura è in corso. 9

11/ Il bip acustico e l'arresto della spia luminosa indicano la fine della cottura.

12/ Scollegate l'apparecchio. Togliete il coperchio.

13/ Togliete il/i cestino/i aiutandovi con la spatola. 10 11

Conservate il brodo ed utilizzate la quantità auspicata per la vostra purea.

14/ Per ritirare la ciotola dalla sua base, svitatela prendendola con l'impugnatura e girandola in senso orario

Problema/soluzione /Riparazione

Frullatura

1/ Mettete gli alimenti cotti del cestino grande direttamente nella ciotola di cottura. 12
2/ Bloccate il coperchio della ciotola. 13
3/ Piazzate la ciotola sulla base e bloccatela.
4/ Collegate l'apparecchio.
5/ Girate il bottone di frullatura verso destra o verso sinistra secondo la velocità di frullatura auspicata per circa una decina di secondi :
- Struttura liscia: girate il bottone verso sinistra §§ (velocità rapida) 14
- Struttura a pezzettini: girate il bottone verso destra § (velocità moderata) 15
Se la frullatura non viene effettuata, verificate se la ciotola è bloccata sulla base e se il coperchio è inserito bene. Può anche succedere che il bottone di frullatura sia leggermente sconnesso durante l'operazione di frullatura, ma ciò è normale.

6/ Ricominciate la tappa precedente fino al conseguimento della consistenza desiderata. Scollegate l'apparecchio.
7/ Con l'impugnature sbloccate la ciotola.
8/ Aprite il coperchio della ciotola e ritirate la purea ottenuta. Potete utilizzare la spatola per grattare la ciotola. 16
Ricominciate l'operazione con gli alimenti contenuti nel 1/2 cestino.
9/ Lavate la spatola ed agganciatela sulla parte posteriore del frullatore cuocicibo a vapore. 17

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulite l'apparecchio dopo ogni utilizzazione.
Scollegate sempre l'apparecchio ed attendete che sia freddo prima di procedere alla pulizia.
Non immergete mai il blocco motore nell'acqua.
La ciotola, il tappo del serbatoio, la flangia, il giunto, le lame, i cestini di cottura, la ciotola di cottura, il coperchio della ciotola e la spatola possono essere lavati con acqua e sapone utilizzando una spugna, oppure possono essere lavati nel lavastoviglie.
Pulite il blocco lame con precauzione: le lame sono molto taglienti.

Non utilizzate prodotti abrasivi. Nell'apparecchio, non versate mai candeggina o soluzioni/tavolette di sterilizzazione chimiche.

Se necessario, utilizzare uno straccio umido per pulire il blocco motore.

DISINCROSTAZIONE

Col susseguirsi degli utilizzi ed in funzione della qualità dell'acqua utilizzata, un deposito calcareo può coprire il fondo del serbatoio d'acqua.
Accertatevi che l'apparecchio sia spento e scollegato.
Disincrostate regolarmente il vostro apparecchio versando nel serbatoio d'acqua un miscuglio di 100 ml d'acqua calda + 100 ml d'aceto bianco.
Lasciate agire per circa 30 minuti prima di svuotare il serbatoio e pulirlo con uno straccio umido.
Riempite il serbatoio con 200 ml d'acqua e mettete l'apparecchio in posizione vapore per 20 minuti lasciando la ciotola vuota prima di utilizzarla nuovamente per la cottura degli alimenti.
Non utilizzate prodotti detergenti.

GUIDA DI COTTURA (ciotola riempita al massimo cioè una capacità di 900 ml o 400 a 450 g di alimenti)

Alimenti	Quantità d'acqua max (livello d'acqua*)	Durata di cottura stimata **
FRUTTA	2	14 MINUTI
Mele	2	14 MINUTI
Fragole	2	14 MINUTI
Pesche	2	14 MINUTI
Pere	2	14 MINUTI
VERDURA		
Broccoli	3	17 MINUTI
Carote	3	17 MINUTI
Cavolfiore	3	17 MINUTI
Finocchio	3	17 MINUTI
Fagiolini	2	14 MINUTI
Porri	3	17 MINUTI
Zucchine	2	14 MINUTI
Piselli	3	17 MINUTI
Patate	3	17 MINUTI
Spinaci	3	17 MINUTI
Pomodori	3	17 MINUTI
CARNE		
Agnello, Manzo, Pollo...	3	17 MINUTI
PESCE		
Merluzzo, Salmone, Trota...	3	17 MINUTI

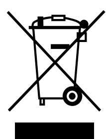
Per una ciotola riempita a metà (200 a 250 g di alimenti), passate al livello d'acqua inferiore (per esempio, per cuocere una ciotola riempita a metà di patate, mettete un livello 2 d'acqua (160ml) al posto del livello 3 richiesto per una ciotola riempita al massimo.)

Per riscaldare gli alimenti, riempite il serbatoio al livello 1 (tempo stimato : 10 minuti)
Scongelamento : riempite il serbatoio al livello 2.
**I livelli 1, 2 e 3 sono indicati sulla finestra del serbatoio d'acqua e sulla ciotola (livello 3 = max = 210 ml).*
*** Durate indicate a +/- 1 minuto*

Problema	Soluzione possibile
La frullatura non funziona	Verificate se la ciotola è chiusa sulla base e se il coperchio è inserito bene.
La ciotola perde	Verificate se la guarnizione è fissata bene (vedere il paragrafo sulla sistemazione della lama).
Il condotto di vapore si è sconnesso nel coperchio	Rimettetelo

GARANZIA

Vi è offerta una garanzia di 2 anni, con riserva del buon utilizzo dell'apparecchio, nelle condizioni previste dalle istruzioni per l'uso. Le riparazioni sono completamente prese in carico dal fabbricante, in caso di pezzi difettosi o di difetti dell'apparecchio. Qualsiasi altro danno è escluso dalla garanzia. I danni che derivano da un cattivo utilizzo non sono coperti. Il cavo e la presa sono esclusi dalla garanzia nel caso in cui fossero stati deteriorati.
A partire dalla data d'acquisto e per 2 anni, tutti i difetti riconosciuti sono a carico del fabbricante, senza costi supplementari. Quest'assunzione dell'onere dei costi deve essere oggetto di un accordo preliminare. Attenzione, quando spedite l'apparecchio allegatevi sempre il buono di garanzia (o qualsiasi altra prova d'acquisto datata) dove appare chiaramente la data d'acquisto. Senza giustificativo, l'apparecchio vi sarà ritornato contro rimborso della fattura.
Questa garanzia si applica in tutti i paesi dove questo prodotto è venduto.
In ogni caso, la garanzia legale si applica conformemente alla legge.



Marcatura WEEE - Informazioni per il consumatore. Messa ai rifiuti dei prodotti in fine di vita. Conformatevi alla legislazione in vigore e non gettate i vostri prodotti con i rifiuti domestici.

GB

INSTRUCTIONS FOR USE

STEAMER/BLENDER

INTRODUCTION

Thank you for buying this Steamer/Blender! This appliance will enable you to prepare tasty, healthy meals for your child with very little effort.
In order to make the most of all its functions, please read these instructions carefully and keep them for future reference.

WARNINGS

The following precautions must be taken each time an electrical appliance is used and more particularly when children are present.

- Before the first use, check that your electrical voltage is compatible with the appliance.
- Always place the steamer/blender on a dry, flat surface, out of the reach of children.
- Never switch the appliance on without having filled the reservoir with the required quantity of water.
- Leave the appliance to cool for approximately 15 minutes between 2 uses.
- Do not forget to unplug the appliance after each use.
- Never immerse the appliance in water.
- In the event of an anomaly, do not dismantle the appliance, even to change a damaged flex. It must be repaired by our after-sales service with special tools in order to avoid hazards.
- If the flex is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid hazards.
- This appliance is designed for use in domestic and similar applications including the following :
  - staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments ;
  - farms ;
  - use by patrons of hotels, motels and other residential environments ;
  - environments such as bed and breakfast accommodation.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons who are inexperienced or unfamiliar with this type of appliance, unless they have supervision or prior instructions relating to the use of the appliance from a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use the appliance if the plug, flex or the appliance itself is damaged.
- Handle the blades with great care, particularly when you empty or clean the bowl and blades : they are very sharp.
- If the blades get blocked, always unplug the appliance before removing the ingredients causing the blockage.
- The appliance gets very hot during steam cooking and may cause burning in the event

of contact. Always use the handle to lift the bowl.
- Beware of the hot steam which rises from the bowl and water reservoir during cooking and when you remove the lid.
- Never leave the appliance on without supervision.

Important

- Always unplug the appliance before cleaning it and before installing, removing or positioning components.
- Always unplug the appliance and leave it to cool before cleaning.
- This appliance is designed for domestic use only. If it is used in an inappropriate manner, for professional or semi-professional use, or without observing the instructions for use, the warranty may be void and Allègre Puériculture cannot be held liable for any damage caused.
- Always empty the water reservoir after use.
- Take care not to fill the reservoir above maximum capacity (210 ml or «max» level marked on the bowl and on the water reservoir window)
- Take care that the blades are not covered with food before activating the steam function.
- Do not lift or move the appliance when in use.
- Never fill the water reservoir during steam cooking. This may cause a combination of hot water and steam to be projected from the appliance.
- Before opening the lid and adding other ingredients to be blended if necessary, check that the lid has cooled sufficiently after cooking.
- Do not insert any object into the water reservoir opening or safety valve.
- Always check the temperature of foods on the back of your hand before feeding your baby.
- Always check the consistency of foods for baby.
- Regular descaling prevents damage to the appliance. It is preferable to use soft water. White traces may be present at the bottom of the water reservoir. These stains are not dangerous for your child and may be removed easily using a damp cloth.
- Blend food in 10-second cycles, and never exceed 30 seconds of continuous blending.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards relating to electromagnetic fields (EMFs). It meets the safety rules established on the basis of current scientific knowledge provided it is handled correctly and in compliance with these instructions.

FEATURES

• Steam cooking to preserve all vitamins
• Practical : cooks and blends food in the same bowl
• Double flavour basket offers enhanced taste learning and preserves distinct flavours
• Large capacity bowl (900ml) enables preparation of up to 4 meals in advance
• Double blending function for preparations to suit baby's age: double blade - powerful

blending for a smooth mixture for 4 - 10 months, and single blade - moderate blending for a texture with small pieces from the age of 10 months.

• Spatula clips to the rear of the steamer/blender in order to remove baskets without burning yourself and to scrape out the puree effectively.
• Smoothie function with the special smoothie blade supplied
• Beeps when food is cooked

DESCRIPTION

1- Water reservoir plug
2- Blend button: quick blend (smooth texture) to the left, moderate blend (texture with small pieces) to the right
3- On/off button and cooking light
4- Blade flange beneath bowl
5- Base
6- Seal
7- Blade (purees)
8- Double cooking basket (1/2 basket stacks vertically in large basket)
9- Cooking bowl
10- Bowl lid
11- Steam vent
12- Spatula

NB : At the time of purchase, the spatula is taped to the lifter above the steamer/blender.

Important information for installing and removing the blade



1/ Position the seal with the suction pad (flared part) facing downwards.





2/ Place the flower-shaped part beneath the bowl with the smaller part directly beneath the bowl, holding the blade on the other side.



3/ Give it a quarter turn anticlockwise
Important : Pull on the 'flower' part to check that the blade is properly screwed in.

10093-NoticeGMS_QP 26 12/11/10 12:03

Steam cooking

1/ Unscrew the water reservoir plug. 1

2/ Fill the water reservoir using the opening as called for in the cooking guide below. 2

3/ Screw down the water reservoir plug so that the coloured oval on the plug lines up with the mark on top of the steamer/blender. 3

4/ Swivel the lid clockwise and lift to remove. 4

5/ Cut the food into small cubes. 5

6/ Place the cubes into the large basket.

If you wish to separate types of food in order to blend them separately (and avoid mixing flavours) :

- first place the half-basket inside the large basket so that it fits flush with the corresponding ridges on the large basket. 6

- place the food separately in each compartment. 7

7/ Place the basket(s) in the cooking bowl and fit the bowl lid snugly. Check that there is no play.

8/ Place the bowl on the base and lock into place. It is not necessary to remove the blade. 8

9/ Plug in the appliance.

10/ Press the on/off button to start cooking. The light comes on, indicating that cooking is in progress. 9

11/ When cooking is completed, the appliance beeps and the light goes off.

12/ Unplug the appliance. Remove the lid.

13/ Remove the basket(s) using the spatula. 10 11 Keep the stock and use the required quantity for your puree.

14/ To remove the bowl from its base, unscrew it taking it by the handle and turning it clockwise.

Toubleshooting

Blending

1/ Place the cooked food from the large basket directly into the cooking bowl. 12

2/ Close the bowl lid. 13

3/ Place the bowl on the base and lock into place.

4/ Plug in the appliance.

5/ Turn the blend button to the right or left depending on the required blend speed, for approximately ten seconds :

- Smooth texture : turn the button to the left §§ (high speed) 14

- Texture with small pieces: turn the button to the right § (medium speed) 15

If blending does not take place, check that the bowl is fastened onto the base and that

the lid is properly closed. The blend button may come out slightly during blending - this is normal.

6/ Repeat the previous stage until the required consistency has been obtained.

Unplug the appliance.

7/ Unscrew the bowl using the handle.

8/ Open the bowl lid and remove the puree obtained. The spatula may be used to scrape the bowl. 16

Repeat the process for the food in the half basket.

9/ Wash the spatula and clip it to the rear of the steamer/blender. 17

CLEANING AND CARE

Clean the appliance after each use.
Always unplug the appliance and wait for it to cool before cleaning.
Never immerse the motor unit in water.
The bowl, reservoir plug, flange, seal, blades, cooking baskets, cooking bowl, bowl lid and spatula may be washed with a sponge in soapy water or in the dishwasher.
Wash all blades with care: they are very sharp.

Do not use abrasive products. Never pour bleach or chemical sterilising solutions/ tablets into the appliance.

If necessary, use a damp cloth to clean the motor unit.

After cleaning the blade, ensure that the seal is correctly repositioned (see photo: the flared part of the seal goes downwards).

DESCALING

During use over time and depending on the quality of the water used, a limescale deposit may build up on the bottom of the water reservoir.
Ensure that the appliance is switched off and unplugged.
Descale your appliance regularly by pouring a mixture of 100 ml hot water + 100 ml white vinegar into the water reservoir.
Leave to act for approximately 30 minutes before emptying the reservoir and wiping it with a damp cloth.
Fill the reservoir with 200 ml water and set the appliance to the steam position for 20 minutes, leaving the bowl empty before using it again to cook food.
Do not use detergents.

COOKING GUIDE (for a full bowl, containing 900ml or 400 - 450g of food)

Food	Max. quantity of water (water level*)	Estimated cooking time**
FRUIT	2	14 MINUTES
Apples	2	14 MINUTES
Strawberries	2	14 MINUTES
Peaches	2	14 MINUTES
Pears	2	14 MINUTES
VEGETABLES		
Broccoli	3	17 MINUTES
Carrots	3	17 MINUTES
Cauliflower	3	17 MINUTES
Fennel	3	17 MINUTES
Beans	2	14 MINUTES
Leeks	3	17 MINUTES
Courgettes	2	14 MINUTES
Peas	3	17 MINUTES
Potatoes	3	17 MINUTES
Spinach	3	17 MINUTES
Tomatoes	3	17 MINUTES
MEAT		
Lamb, Beef, Chicken, etc.	3	17 MINUTES
FISH		
Cod, Salmon, Trout, etc.	3	17 MINUTES

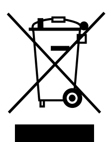
For a half-full bowl (200 - 250g of food), go down one level (e.g., for half a bowl of potatoes, add water to level 2 (160ml) instead of level 3 as required for a bowl filled to maximum capacity).

To reheat food, fill the reservoir to level 1 (estimated time: 10 minutes).
Defrosting : fill the reservoir to level 2.
**Levels 1, 2 and 3 are shown on the water reservoir window (level 3 = max = 210ml).*
*** Times are +/- 1 minute*

Problem	Possible solution
Blending does not work	Check that the bowl is secured onto the base and that the lid is securely in place.
The bowl leaks	Check that the seal is properly in place (see paragraph on installing the blade).
The steam vent has come out of its housing on the lid	Reposition it

WARRANTY

You benefit from a 2-year warranty, subject to proper use of the appliance, under the terms and conditions set out in the instructions for use. The cost of all repairs will be borne by the manufacturer in the event of faulty parts or defects in the appliance. Any other damage is excluded from the warranty. Damage resulting from improper use is not covered. The flex and plug are excluded from the warranty if they have been damaged.
For 2 years from the date of purchase, all recognised defects will be repaired by the manufacturer at no extra cost. Payment of these costs is to be the subject of prior agreement. When you return the appliance, always send the warranty slip (or any other dated proof of purchase) which clearly shows the date of purchase. Without proof of purchase, the appliance will be returned to you only on payment of the related invoice.
This warranty applies in all countries where this product is sold.
In all events, the statutory guarantee applies in accordance with legislation.



WEEE mark – Consumer information. Disposal of products at the end of their life. Comply with legislation in force and do not dispose of your products with household waste.



INSTRUCCIONES DE USO
VAPORERA Y BATIDORA

INTRODUCCIÓN

Le agradecemos la compra de esta vaporera y batidora. Este aparato le permitirá preparar, de forma sencilla, comidas sanas y sabrosas para su hijo.
Al objeto de sacar el máximo partido a todas las funciones de este aparato, le rogamos que lea atentamente las instrucciones y que las conserve para poder consultarlas con posterioridad.

ADVERTENCIAS

Cada vez que utilice un aparato eléctrico y, en particular, cuando lo haga en presencia de niños, deberá respetar las siguientes precauciones :

- Antes de utilizarlo por primera vez, compruebe que la tensión de su instalación eléctrica es compatible con la del aparato.
- Coloque siempre la vaporera y batidora en una superficie plana y seca, fuera del alcance de los niños.
- No ponga nunca en marcha el aparato sin haber llenado el depósito con la cantidad de agua necesaria.
- Deje enfriar el aparato unos 15 minutos entre una y otra utilización.
- No olvide desenchufar el aparato después de cada utilización.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- En caso de avería, no desmonte el aparato, ni siquiera para cambiar un cable deteriorado. El aparato ha de ser reparado con herramientas especiales por nuestro servicio de postventa a fin de evitar todo peligro.
- Si el cable de alimentación está estropeado, para evitar peligros, lo deberá cambiar el fabricante, el servicio de postventa del fabricante, o bien otras personas que estén igualmente cualificadas.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico o similar, como, por ejemplo :
    • En espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
    • En granjas.
    • Por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
    • En pensiones o alojamientos del tipo bed and breakfast.
- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni tampoco quienes no tengan experiencia o conocimientos, salvo si cuentan, a través de una persona responsable de su seguridad, con supervisión o con instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice nunca el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo

estuviera estropeado.
- Manipule las cuchillas con muchísima precaución, sobre todo, cuando esté vaciando o limpiando el vaso y las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe siempre el aparato antes de retirar los ingredientes que hayan podido causar el bloqueo.
- El aparato se calienta mucho cuando se cocina al vapor y puede provocar quemaduras en caso de contacto. Utilice siempre el asa para levantar el vaso.
- Tenga cuidado con el vapor abrasador que sale del vaso y del depósito de agua durante la cocción y al retirar la tapa.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Atención

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y antes de montar, retirar o colocar elementos.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. Si se utiliza de forma inapropiada, con fines profesionales o semiprofesionales, o de forma no conforme con las instrucciones del modo de empleo, la garantía quedará invalidada y Allègre Puériculture rechazará toda responsabilidad relativa a los daños ocasionados.
- Vacíe siempre el depósito de agua después de cada utilización.
- Asegúrese de no llenar el depósito por encima de la capacidad máxima (210 ml o nivel “máx.” indicado en el vaso y en la ventana del depósito de agua).
- Antes de activar la función vapor, asegúrese de que las cuchillas no están recubiertas de comida.
- No levante ni mueva el aparato durante su funcionamiento.
- No llene nunca el depósito de agua mientras se está cocinando al vapor ; podría salir agua caliente y vapor del aparato.
- Antes de abrir la tapa y de añadir, dado el caso, otros ingredientes para batir, asegúrese de que la tapa se ha enfriado bastante tras la cocción.
- No introduzca ningún objeto en la apertura del depósito de agua ni en la válvula de vapor.
- Compruebe siempre la temperatura de los alimentos en el dorso de su mano antes de dar de comer a su bebé.
- Compruebe siempre la consistencia de los alimentos para el bebé.
- Si se realiza una descalcificación periódica, se evita que el aparato se estropee. Utilice preferentemente agua poco calcárea. Pueden aparecer marcas blancas en el fondo del depósito de agua. Estas manchas no son peligrosas para su hijo y se pueden quitar fácilmente con ayuda de un paño húmedo.
- Bata los alimentos por ciclos de 10 segundos; no bata durante más de 30 segundos seguidos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato es conforme con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos

(CEM). Cumple las normas de seguridad establecidas en base a los conocimientos científicos actuales si se manipula correctamente y de acuerdo con las instrucciones del presente modo de empleo.

CARACTERÍSTICAS

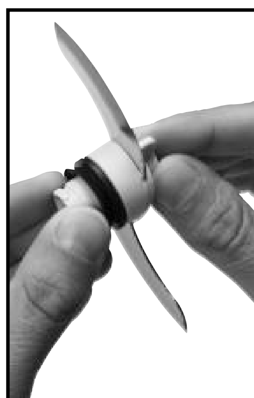
- Cocción al vapor para conservar todas las vitaminas.
- Práctico : cuece y bate los alimentos en el mismo vaso.
- Doble cesta sabor para ejercitar mejor el gusto y respetar los sabores.
- Preparación de hasta 4 comidas por adelantado, gracias a un vaso de gran volumen (900 ml).
- Función de batidora con dos opciones adaptadas a la edad del bebé : cuchilla doble para batir a gran potencia y obtener una textura lisa, de 4 a 10 meses, o cuchilla simple para batir con moderación y obtener una textura con trocitos, a partir de los 10 meses.
- Espátula con sujeción posible en la parte posterior de la vaporera y batidora, para retirar los cestos sin quemarse y apurar el puré de forma eficaz.
- Función batido gracias a la cuchilla especial suministrada.
- Bip sonoro al terminar la cocción.

DESCRIPCIÓN

1- Tapón del depósito de agua.
2- Botón selector de velocidad (función batidora): a gran potencia (textura lisa), a la izquierda, o con moderación (textura con trocitos) a la derecha.
3- Botón encendido/apagado y piloto luminoso de cocción.
4- Acople de la cuchilla por debajo del vaso.
5- Base.
6- Junta.
7- Cuchilla (purés).
8- Cesto doble de cocción (1/2 cesto encajado verticalmente en un cesto más grande).
9- Vaso de cocción.
10- Tapa del vaso.
11- Salida de vapor.
12- Espátula.

Atención, cuando se compra el aparato, la espátula viene pegada a la parte superior de la vaporera y batidora.

Importante : montaje y desmontaje de la lámina



1/ Coloque la junta con la parte de la ventosa hacia abajo (parte más ancha).





2/ Coloque la flor bajo el recipiente, ubicando la parte más estrecha contra éste, mientras mantiene la lámina del otro lado.



3/ Dé 1/4 de vuelta en sentido inverso a las agujas del reloj
Cuidado : Tire de la flor para verificar que la lámina esté bien ajustada.

Cocción al vapor

1/ Desenrosque el botón del depósito de agua. 1

2/ Llene el depósito de agua por el orificio según se indica en la guía de cocción presentada más adelante. 2

3/ Vuelva a enroscar el tapón del depósito de agua haciendo coincidir el óvalo de color del tapón con la marca que aparece en la parte superior de la vaporera y batidora. 3

4/ Haga girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj y levántela para retirarla. 4

5/ Trocee los alimentos en cubitos. 5

6/ Coloque los cubitos cortados en el cesto grande.

Si desea separar los tipos de alimentos para batirlos por separado (y así no mezclar los sabores) :

- Coloque primero el 1/2 cesto en el grande, respetando el medio círculo delimitado por las aristas del cesto grande. 6

- Coloque los alimentos por separado en cada compartimiento. 7

7/ Ponga el cesto o los cestos en el vaso de cocción y coloque correctamente la tapa del vaso. Compruebe que quede bien encajada.

8/ Coloque el recipiente sobre la base y bloquéelo. No se necesita desmontar la lámina. 8

9/ Enchufe el aparato.

10/ Presione el botón de encendido/apagado para lanzar la cocción. El piloto luminoso se enciende para indicar que la cocción está en marcha. 9

11/ El bip sonoro y el apagado del piloto luminoso indican el final de la cocción.

12/ Desenchufe el aparato. Retire la tapa.

13/ Retire la(s) canasta(s) utilizando la espátula. 10 11 Conserve el caldo y utilice la

cantidad que desee para su puré.

14/ Para retirar el recipiente de la base, desatornillelo sosteniéndolo por el mango y girándolo en el sentido de las agujas del reloj

Función batidora

1/ Coloque los alimentos cocidos del cesto grande directamente en el vaso de cocción. **12**

2/ Bloquee la tapa del vaso. **13**

3/ Ponga el vaso sobre la base y bloquéelo.

4/ Enchufe el aparato.

5/ Gire el botón selector de velocidad a la derecha o a la izquierda en función de la velocidad con la que desee batir y manténgalo girado durante unos diez segundos :

- Textura lisa : gire el botón a la izquierda §§ (velocidad rápida). **14**

- Textura con trocitos : gire el botón a la derecha § (velocidad moderada). **15**

Si no se empieza a batir, compruebe que el vaso está bloqueado en la base y que la tapa está bien encajada. Puede ocurrir que el botón selector se desvíe un poco al batir, lo cual es normal.

6/ Repita el paso anterior hasta obtener la consistencia deseada.

Desenchufe el aparato.

7/ Desbloquee el vaso agarrándolo del asa.

8/ Abra la tapa del vaso y retire el puré obtenido. Puede utilizar la espátula para apurar el contenido. **16**

Repita la operación con los alimentos del 1/2 cesto.

9/ Lave la espátula y engánchela en la parte posterior de la vaporera y batidora. **17**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada utilización.
Desenchufe siempre el aparato y espere hasta que esté frío antes de proceder a la limpieza.
No sumerja nunca el bloque motor en el agua.
El vaso, el tapón del depósito, el acople de la cuchilla, la junta, las cuchillas, los cestos de cocción, el vaso de cocción, la tapa del vaso y la espátula se pueden lavar con una esponja y agua jabonada, o bien lavarse en el lavavajillas.
Limpie el conjunto de cuchillas con cuidado: están muy afiladas.

No utilice productos abrasivos. No vierta nunca lejía ni soluciones/pastillas de esterilización químicas en el aparato.

Si fuera necesario, utilice un paño húmedo para limpiar el bloque motor.

Una vez limpiada la cuchilla, procure que la junta quede puesta correctamente en su sitio (vea la foto : la parte ancha de la junta se coloca hacia abajo).

DESCALCIFICACION

A medida que se utiliza el aparato y en función de la calidad del agua empleada, se puede formar un depósito calcáreo en el fondo del depósito del agua.
Asegúrese de que el aparato está apagado y desenchufado.
Descalcifique de forma periódica el aparato vertiendo en el depósito del agua una mezcla de 100 ml de agua caliente + 100 ml de vinagre blanco.
Deje actuar durante unos 30 minutos; vacíe luego el depósito y séquelo con un paño húmedo.
Llene el depósito con 200 ml de agua y ponga el aparato en la posición vapor durante 20 minutos con el vaso vacío, antes de volver a utilizarlo para cocer alimentos.
No utilice productos detergentes.

GUÍA DE COCCIÓN (vaso con el contenido máximo posible, es decir, 900 ml o 400-450 g de alimentos)

Alimentos	Cantidad máx. de agua (nivel de agua*)	Tiempo de cocción estimado**
FRUTA	2	14 MINUTOS
Manzanas	2	14 MINUTOS
Fresas	2	14 MINUTOS
Melocotones	2	14 MINUTOS
Peras	2	14 MINUTOS
VERDURA		
Brécol	3	17 MINUTOS
Zanahorias	3	17 MINUTOS
Coliflor	3	17 MINUTES
Hinojo	3	17 MINUTES
Judías verdes	2	14 MINUTES
Puerros	3	17 MINUTES
Calabacines	2	14 MINUTOS
Guisantes	3	17 MINUTOS
Patatas	3	17 MINUTOS
Espinacas	3	17 MINUTOS
Tomates	3	17 MINUTOS
CARNE		
Cordero, ternera, pollo...	3	17 MINUTOS
PESCADO		
Bacalao fresco, salmón, trucha...	3	17 MINUTOS

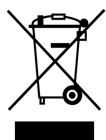
Si llena el vaso hasta la mitad (de 200 a 250 g de alimentos), pase al nivel de agua inferior (por ejemplo, para cocer patatas que cubren la mitad del vaso, ponga un nivel 2 de agua (160ml) en vez del nivel 3 que se necesita cuando el vaso está lleno al máximo).

Para recalentar alimentos, llene el depósito hasta el nivel 1 (tiempo estimado : 10 minutos).
Descongelar : llene el depósito hasta el nivel 2.
**Los niveles 1, 2 y 3 vienen indicados en la ventana del depósito de agua y también en el vaso (nivel 3 = máx. = 210 ml).*
*** Tiempos indicados con un margen de +/- 1 minuto.*

Problema	Solución posible
La función « mezcla » no funciona	Verifique que el recipiente esté bloqueado en la base y que la tapa esté bien ajustada.
El recipiente pierde	Verifique que la junta esté bien fijada (ver el párrafo sobre la colocación de la lámina).
El conducto del vapor se salió de la tapa	Vuelva a colocarlo

GARANTIA

Se brinda una garantía de 2 años, siempre y cuando medie una utilización correcta del aparato, conforme a las condiciones indicadas en el modo de empleo. Las reparaciones están cubiertas en su totalidad por el fabricante, en caso de piezas defectuosas o de fallas en el aparato. Queda excluido de la garantía cualquier otro tipo de daño. No están cubiertos los daños resultantes de una mala utilización. El cable y el enchufe están excluidos de la garantía en caso de deterioro.
A partir de la fecha de compra y durante un periodo de 2 años, el fabricante se hará cargo de todas las fallas reconocidas, sin coste adicional. Los costes así asumidos han de ser objeto de un acuerdo previo. Cuando envíe el aparato, adjunte siempre el certificado de garantía (o cualquier otro comprobante de compra fechado), donde figure con claridad la fecha de adquisición. En caso de no haber comprobante, le devolveremos el aparato contra reembolso de la factura.
Esta garantía se aplica en todos los países donde se vende este producto.
En cualquiera de los casos, la garantía legal se aplica conforme a la ley.



Marcado WEEE – Información al consumidor. Desechar los productos al final de su vida útil. Cumpla la legislación en vigor y no deseche sus productos con la basura doméstica.

P

FOLHETO DE UTILIZAÇÃO
COZEDOR VAPOR TRITURADOR

INTRODUÇÃO

Estamos agradecidos pela sua compra deste Cozedor Vapor Triturador. Este aparelho permitir-lhe-á preparar refeições saudáveis e saborosas para a sua criança de forma muito simples.
Para aproveitar plenamente de todas as suas funcionalidades, queira ler atentamente o folheto e conservá-lo para uma consulta ulterior.

AVISOS

As seguintes precauções devem ser respeitadas sempre que se utilizar um aparelho eléctrico e mais particularmente na presença de crianças.

- Verifique antes da primeira utilização que a tensão do seu instalador eléctrico seja compatível com o aparelho.
- Coloque sempre o cozedor vapor triturador numa superfície plana e seca, fora do alcance das crianças.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar sem ter preenchido a tina com a quantidade de água pedida.
- Deixe arrefecer o aparelho cerca de 15 mn entre 2 utilizações.
- Não se esqueça de desligar o aparelho depois de cada utilização.
- Nunca ponha o aparelho dentro de água.
- Em caso de anomalia, não desmonte o aparelho, até mesmo para mudar um cordão danificado. Este deve ser concertado pelo nosso serviço de pós venda com ferramentas especiais de modo a evitar qualquer perigo.
- Se o cabo da alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo seu fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por pessoas com qualificação semelhante de modo a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações domésticas e análogas tais como :
    - Em lugares para cozinhar reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros locais de trabalho profissionais ;
    - em quintas ;
    - na utilização por clientes dos hotéis, motéis e em outros meios com características residenciais ;
    - em lugares de tipo turismo de habitação.
- Este aparelho não foi previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais forem reduzidas, ou por pessoas desprovidas de experiência ou de conhecimento, salvo se estas puderam beneficiar, por intermédio de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou de instruções prévias no que diz respeito à utilização do aparelho.

- É conveniente vigiar as crianças para se assegurar que não estejam a brincar com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho se a tomada, o cordão de alimentação ou até mesmo o próprio aparelho estiver danificado.
- Manipule as lâminas com muita precaução, sobretudo quando esvaziar ou limpar a tigela e as lâminas, dado que estão muito afiadas.
- Se as lâminas bloquearem, desligue sempre o aparelho antes de retirar os ingredientes na origem do bloqueio.
- O aparelho fica muito quente aquando da cozedura a vapor e pode provocar queimaduras em caso de contacto. Utilize sempre a pega para levantar a tigela.
- Tenha cuidado com o vapor muito quente que sai da tigela e do reservatório de água aquando da cozedura e quando retira a tampa.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Cuidado
- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar, de o instalar, de o retirar ou antes de posicionar elementos.
- Desligue sempre o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Este aparelho é destinado somente para uma utilização doméstica. Se for utilizado de forma não apropriada, para fins profissionais ou semi-profissionais, ou em caso de não conformidade com as instruções do manual de utilização, a garantia pode ficar sem validade e a Allègre Puericultura recusará qualquer responsabilidade no que disser respeito aos danos ocasionados.
- Esvazie sempre o reservatório de água depois de uma utilização.
- Assegure-se de não preencher o reservatório para além da sua capacidade máxima (210ml ou nível « max » graduado na tigela e na janela do reservatório de água).
- Assegure-se de que as lâminas não estejam cobertas com comida antes de activar a função vapor.
- Não levante nem desloque o aparelho aquando de sua utilização.
- Nunca preenche o reservatório de água durante a cozedura a vapor. É possível que água quente e vapor saiam do aparelho.
- Antes de abrir a tampa e de acrescentar outros ingredientes a triturar, se necessário, assegure-se de que a tampa arrefeceu suficientemente depois da cozedura.
- Não insira nenhum objecto na abertura do reservatório de água ou na válvula de escape do vapor.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos com as costas da sua mão antes de alimentar o seu bebé.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos para o seu bebé.
- Uma remoção regular do tártaro permite evitar a danificação do aparelho. Utilize de preferência uma água com pouco calcário. Vestígios brancos podem estar presentes no fundo do reservatório de água. Essas manchas não são perigosas para o seu filho e podem ser retiradas facilmente com um pano húmido.

- Triture os alimentos por ciclos de 10 segundos, e não ultrapasse os 30 segundos de trituração em contínuo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho está conforme com todas normas relativamente aos campos electromagnéticos (CEM). Responde às regras de segurança estabelecidas na base dos conhecimentos científicos actuais se for manipulado correctamente e de acordo com as instruções deste manual de utilização.

CARACTERÍSTICAS

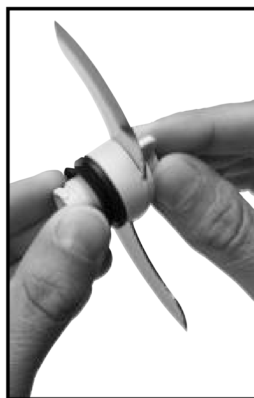
• Cozedura vapor para preservar todas as vitaminas
• Prático : coze e tritura os alimentos numa mesma tigela
• Duplo recipiente sabor para uma melhor aprendizagem ao nível do paladar e um respeito dos sabores
• Preparação até 4 refeições de forma antecipada graças a uma tigela para grande capacidade (900ml)
• Função dupla trituração para preparações adaptadas à idade do bebé: dupla lâmina – trituração forte para uma textura lisa de 4 a 10 meses, e lâmina simples – trituração moderada para uma textura em pedacinhos a partir dos 10 meses.
• Espátula que se pode prender na parte traseira do cozedor vapor-triturador permitindo retirar os recipientes sem se queimar e raspar a puré de forma eficaz.
• Função batidos graças à lâmina especial batidos fornecida
• Sinal sonoro de final de cozedura

DESCRIÇÃO

1- Tampa do reservatório de água
2- Botão de trituração: trituração rápida (textura lisa) à esquerda, trituração moderada (textura com pedacinho) à direita
3- Botão on/off e sinal luminoso de cozedura
4- Colarinho da lâmina debaixo da tigela
5- Base
6- Junta
7- Lâminas (purés)
8- Duplo recipiente de cozedura (1/2 recipiente encaixado na vertical num grande recipiente)
9- Tigela de cozedura
10- Tampa da tigela
11- Saída vapor
12- Espátula

Cuidado, no momento da compra, a espátula é colada com fita-cola no calço em cima do cozedor vapor triturador.

Importante montagem/desmontagem da lâmina

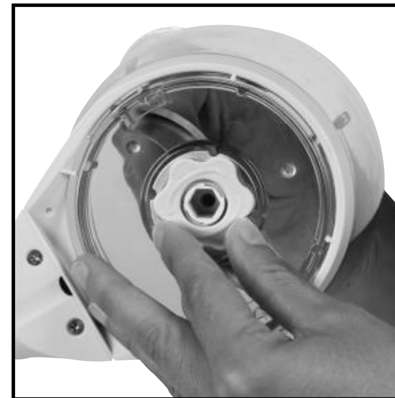


1/ Posicionar a junta com a parte ventosa (parte alargada) para baixo.





2/ Colocar a flor debaixo da tigela com a parte encolhida directamente debaixo da tigela mantendo a lâmina do outro lado.



3/ Dê 1/4 de volta no sentido inverso dos ponteiros de um relógio Cuidado : Puxar na flor para verificar que a lâmina esteja bem aparafusada.

Cozedura a vapor

1/ Desparafuse a tampa do reservatório de água. 1

2/ Preenche o reservatório de água pelo orifício de acordo com o guia de cozedura seguidamente indicado. 2

3/ Aparafuse a tampa do reservatório de água fazendo coincidir o oval da cor da tampa com o traço inscrito na parte superior do triturador cozedor. 3

4/ Girar a tampa no sentido dos ponteiros de um relógio e levante-a para a retirar. 4

5/ Corte os alimentos em pequenos pedaços. 5

6/ Coloque os pequenos pedaços no grande recipiente.

Se desejar separar os tipos de alimentos para depois os triturar separadamente (e não mais misturar os sabores) :

- Coloque em primeiro lugar o 1/2 recipiente no grande recipiente respeitando o 1/2 círculo delimitado pelas arestas do grande recipiente. 6
- Disponha os alimentos separadamente em cada compartimento. 7

7/ Disponha o(s) recipiente(s) na tigela de cozedura e coloque a tampa da tigela de forma correcta. Verifique que não haja folga.

8/ Posicione a tigela na base e bloqueie-a. Não é necessário desmontar a lâmina. 8

9/ Ligue o aparelho.

10/ Carregue no botão on/off para lançar a cozedura. O indicador luminoso acende-se para indicar que a cozedura está em curso. 9

11/ O indicador sonoro e o desligar do indicador luminoso indicam o final da cozedura.

12/ Desligue o aparelho. Retire a tampa.

13/ Retire-o(s) recipiente(s) com a espátula. 10 11 Guarde o caldo e utilizar a quantidade desejada para o seu puré.

14/ Para retira a tigela da sua base, desaparafuse-a segurando-a pela pega e girando-a no sentido dos ponteiros de um relógio

Trituração

1/ Coloque os alimentos cozidos do grande recipiente directamente na tigela de cozedura. 12

2/ Desbloqueie a tampa da tigela. 13

3/ Posicione a tigela na base e bloqueia-a.

4/ Ligue o aparelho.

5/ Gire o botão de trituração para a direita ou para a esquerda de acordo com a velocidade de trituração desejada durante cerca de dez segundos:

- Textura lisa : gire o botão para a esquerda §§ (velocidade rápida) 14

- Textura com pedacinhos : gire o botão para a direita§ (velocidade moderada) 15

Se a trituração não se fizer, verifique que a tigela esteja bem bloqueada na base e que a tampa esteja bem encaixada. É possível que o botão de trituração se desajuste ligeiramente durante a operação de trituração, o que é normal.

6/ Recomece a etapa anterior até a obtenção da consistência desejada.

Desligue o aparelho.

7/ Desbloqueie a tigela com o auxílio da pega.

8/ Abra a tampa da tigela e retire o puré obtido. Pode utilizar a espátula para raspar a tigela. 16

Recomece a operação com os alimentos contidos no 1/2 recipiente.

9/ Lave a espátula e prende-a nas costas do cozedor vapor triturador. 17

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho depois de cada utilização.
Desligue sempre o aparelho e aguarde que esteja frio antes de proceder à limpeza.
Nunca ponha o bloco motor dentro de água.
A tigela, a tampa do reservatório, o colarinho, a junta, as lâminas, os recipientes de cozedura, a tigela de cozedura, a tampa da tigela e a espátula podem ser lavados com uma esponja e água e com sabão ou serem lavados no lava-louça.
Limpe o conjunto das lâminas com precaução: as lâminas estão muito afiadas.

Não utilize produtos abrasivos. Nunca deite lixívia ou soluções/pastilhas de esterilização química no aparelho.

Se necessário, utilizar um pano húmido para limpar o bloco motor.

Depois da limpeza da lâmina, assegure-se que a junta seja correctamente colocada de novo (ver foto: a parte aberta da junta é colocada para baixo).

REMOÇÃO DO TÁRTARO

Com o passar das utilizações e em função da qualidade da água utilizada, um depósito de calcário pode cobrir o fundo do reservatório de água.
Assegure-se de que o aparelho esteja apagado e desligado.
Retire o tártaro regularmente do seu aparelho deitando no reservatório com uma mistura de 100ml de água quente + 100ml de vinagre de vinho branco.
Deixe agir durante cerca de 30 minutos antes de esvaziar o reservatório e de o limpar com um pano húmido.
Preenche o reservatório com 200ml de água e coloque o aparelho na posição vapor durante 20 minutos deixando a tigela vazia antes de a utilizar de novo para a cozedura de alimentos.
Não utilize produtos detergentes.

GUIA DE COZEDURA (tigela cheia ao máximo ou seja uma quantidade de 900ml ou 400 a 450 g de alimentos)

Alimentos	Quantidade de água máxima (nível de água*)	Tempo de cozedura estimada**
FRUTA	2	14 MINUTOS
Maçãs	2	14 MINUTOS
Morangos	2	14 MINUTOS
Pêssegos	2	14 MINUTOS
Pêras	2	14 MINUTOS
LEGUMES		
Brócolos	3	17 MINUTOS
Cenouras	3	17 MINUTOS
Couve-flor	3	17 MINUTOS
Funcho	3	17 MINUTOS
Feijões verdes	2	14 MINUTOS
Alhos franceses	3	17 MINUTOS
Aboborinhas	2	14 MINUTOS
Grão	3	17 MINUTOS
Batatas	3	17 MINUTOS
Espinafres	3	17 MINUTOS
Tomates	3	17 MINUTOS
CARNE		
Cordeiro, Vaca, Frango...	3	17 MINUTOS

PEIXE		
Badejo, Salmão, Truta...	3	17 MINUTOS

Para uma tigela cheia pela metade (com 200 a 250g de comida), passe para o nível inferior (por exemplo, para cozer uma tigela cheia pela metade de batatas, coloque um nível 2 de água (160ml) em vez do nível 3 pedido para uma tigela cheia ao máximo.)

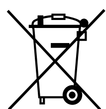
Para aquecer os alimentos, preenche o reservatório no nível 1 (tempo estimado: 10 minutos)
Descongelação : preenche o reservatório no nível 2.
**Os níveis 1, 2 e 3 estão indicados na janela do reservatório de água e na tigela (nível 3 = max = 210ml).*
*** Tempo dado com tolerância de +/- 1 minuto*

Problema/Solução

Problema	Solução possível
A trituração não funciona	Verifique que a tigela esteja bloqueada na base e que a tampa esteja bem encaixada.
A tigela tem uma fuga	Verifique que a junta estaja bem fixada (ver o parágrafo sobre a inslatação da lâmina).
A conduta de vapor desencaixou-se na tampa	Posicione-a de novo

GARANTIA

Uma garantia de 2 anos é-lhe dada, sob reserva de uma boa utilização do aparelho, nas condições indicadas no manual de utilização. As reparações ficam todas ao encargo do fabricante, em caso de peças defeituosas ou de defeitos do aparelho. Qualquer outro dano fica excluído da garantia. Os danos resultantes de uma má utilização não estão cobertos. O cabo e a tomada ficam excluídos da garantia no caso em que estes tenham sido deteriorados.
A partir da data da compra e durante 2 anos, todos os defeitos reconhecidos ficam ao encargo do fabricante, sem custos adicionais. Esta aceitação de encargos dos custos deve ser objecto de um acordo prévio. Queira sempre juntar ao envio do aparelho a garantia (ou qualquer outra prova de compra datada) em que esteja claramente indicada a data de compra. Sem justificativo, o aparelho ser-lhe-á devolvido contra reembolso da factura.
Esta garantia aplica-se no conjunto dos países em que este produto é vendido.
De qualquer modo, a garantia legal aplica-se de acordo com a lei.



Marcação WEEE – Informações para o consumidor. Fora de uso dos produtos em final de vida. Siga a legislação em vigor e não deite para o lixo os seus produtos com os resíduos domésticos.